XIII CONGRESO LATINOAMERICANO DE

GRASAS Y ACEITES

ROSARIO, ARGENTINA 2009.

Integrando conocimientos
para crear valor.

PROCEEDINGS

RESÚMENES DE PRESENTACIONES ORALES Y PÓSTERS DEL PROGRAMA DE LAS CONFERENCIAS TÉCNICAS.

Asociación Argentina de Grasas y Aceites
ASAGA

1 AL 6 DE NOVIEMBRE DE 2009 • COMPLEJO METROPOLITANO • ROSARIO • ARGENTINA

COMPAÑÍA CPM ABRE NUEVA OFICINA EN ROSARIO

CALIFORNIA PELLET MILL

CROWN EST. 1878

ROSKAMP CHAMPION

Para una mejor asistencia a nuestros clientes, las compañías de CPM Crown Iron Works, Roskamp Champion y California Pellet Mill abrirán una nueva oficina en Rosario, Argentina antes de fin de año. Alejandro Citterio estará a cargo de esta nueva oficina.

VISÍTENOS EN NUESTRO STAND C8 EN EL XIII CONGRESO LATINO AMERICANO DE GRASAS Y ACEITES.

LAMINADO

PELETIZADO

EXTRACCIÓN

DESCASCARADO

XIII CONGRESO LATINOAMERICANO
DE GRASAS Y ACEITES
ROSARIO, ARGENTINA 2009

PROCEEDINGS

Resúmenes de presentaciones orales y póster del programa de conferencias técnicas.

4, 5 y 6 de noviembre de 2009

Complejo Metropolitano.
Rosario. Santa Fe. Argentina.

Índice de presentaciones orales y póster ordenadas por tema.

Página

Analítica

Poster Monitoring of cottonseed oil thermal oxidation via high accuracy fourier transform mass spectrometry.
Autores: Rosineide C. Simas, Rosana M. Alberici, Marcos N. Eberlin and Daniel Barrera-Arellano. 22

Poster Análisis metodológico comparativo para la determinación de la composición en ácidos y alcoholes grasos en ceras de caña de azúcar.
Autores: Julice Dutra Lopes y Daniel Barrera-Arellano. 24

Oral Development of multitoxin method in oilseed and cereals By lc/esi-ms/ms.
Autores: Matías Baldo; Román Bassani; Marisel Corelli y Roberto Sandrini. 26

Oral Detección de melamina en oleaginosas y alimentos balanceados por lc-ms/ms.
Autores: Roman Bassani ; Matías Baldo; Marisel Corelli y Roberto Sandrini. 29

Poster New developments in the analysis of pesticides in fatty matrices, applying single and multiresidues methods and determination by gc and lc-ms/ms.
Román Bassani, Matías Baldo, Marisel Corelli and Roberto Sandrini. 31

Oral Pls y software libre: pronósticos con mínimos cuadrados parciales (partial least squares).
Autores: Javier M. Landini; Juan M. Moine y Mónica Grasso. 33

Poster Determinación del contenido de ácido oleico en semillas de maní por medio de la resonancia magnética nuclear (RMN).
Autores: Carpinella M., Medina M., Cerioni L.C., Albert M.G. y Pusiol D. 35

Oral Characterization of vegetable oils by easy ambient sonic-spray ionization mass spectrometry fingerprinting.
Autores: Marcos N. Eberlin; Ildenize B. S. Cunha; Rosineide C. Simas y Rosana M. Alberici. 37

Biocombustibles

Oral Efecto de la naturaleza del aceite sobre la eficiencia de la síntesis de biodiesel en etanol supercrítico.
Autores: Ignacio Vieitez; M. Pardo; Maria A. Grompone; Iván Jachmanián y C. da Silva; C. Bertoldi; I. Alckmin; F. Corazza y J. Vladimir Oliveira. 39

Poster Evaluación del contenido de aceite y parámetros de calidad en semillas de Euphorbeaceas cosechadas en la República Argentina.
Ignacio Roberto Huerga; Nicolás Andrés Imhoff y Carlos Alberto Querini; Adolfo Sebastián Carrizo. 42

Poster Heterogeneous catalysts for biodiesel production via esterification / transesterification.
H. Morell, M. S. Krishnamoorthy; A. Gansäuer and M. Alejandre-Lafont . 45

Poster Producción y calidad de aceite para biodiesel en zonas marginales de la Argentina y en España: Resultados preliminares con Brassica Juncea y Brassica Carinata (a. Braun).
Autores: Sorlino Daniel, Giménez Patricia; Candao Juan y Torterolo Karina; Palomo Iris Rosana; Ovando Gustavo y De Haro Bailón. 46

Poster Evaluación de la extracción de aceite de especies no tradicionales para la obtención de biodiesel.
Autores: Paz, Leonardo Mariano, Chludil, Hugo Daniel , Leicach, Silvia y Mongelli, Elena Rita y Hilbert, Jorge Antonio. 49

Oral Producción de biodiesel utilizando etanol como alcohol de transesterificación.
Autores: Gustavo Mendo; Nicolás Imhoff; Carlos A. Querini. 51

Poster Análisis de energía en la producción de biodiesel etílico y metílico para auto consumo.
Autores: Rosana de Cássia de Souza Schneider, Jonas Álvaro Kaercher, Rodrigo Augusto Klamt, William Leonardo Teixeira da Silva, Guilherme Jose Weiss, Mateus da Silva Szarblewski, Mariéli Milanesi Ceolin. 54

Oral Producción de biodiesel de aceite de girasol en pequeñas propiedades agrícolas: una alternativa para reducir el impacto de los combustibles.
Autores: Rosana de Cássia de Souza Schneider, J. Kaercher, W. Teixeira, Rodrigo Klamt, Guilherme, Matheus, Anderson 56

Poster Uso potencial de microalga Scenedesmus subspicatus (Chodat) (Chlorophyta) para fitorremediación y producción de biodiesel, cultivada en efluente urbano.
Autores: Pablo Gressler, Marcia Stracke Alves, Rosana de Cassia de Souza Schneider, Eduardo A. Lobo. 59

Oral Evaluación de Jatropha macrocarpa como cultivo oleaginoso para biodiesel en zonas áridas.
Autores: Diego Wassner; A. Larrán, D .Fernández Abeijón y D. Rondanini. 61

Oral Identificación, cuantificación y determinación de variabilidad en el tiempo de componentes insolubles de biodiesel de soja comerciales argentinos.
Autores: Rodolfo Cabrera; Pablo Pruzzo, Natalia Andrusko, Mónica Hourcade y Guillermo Labadie. 64

Poster Análisis comparativo del consumo energético y las emisiones de gases efecto invernadero de la producción de biodiesel a base de soja bajo manejos de siembra directa y labranza convencional.
Jorge.A Hilbert; Lidia. B. Donato; Juan Muzio; Ignacio Huerga. 66

Oral Criterio de control para la correcta cuantificación de los triacilglicéridos en biodiesel.
Autores: Rodolfo Cabrera; Pablo Pruzzo; Ana Belén Plana y Natalia Andrusko. 69

Ciencia y tecnología de los alimentos

Oral Propiedades térmicas y composición del material graso de helados en barrita con cobertura de chocolate que se comercializan en Uruguay.
Autores: Ignacio Vieitez; Bruno Irigaray; Nahir Urruzola; María Antonia Grompone. 71

Poster Efectos de la concentración de azúcar y estabilizante sobre la estabilidad de emulsiones formuladas con aceite de pescado y caseinato de sodio.
Autores: María Soledad Álvarez Cerimedo y María Lidia Herrera; Cristián Huck-Iriart y Roberto Jorge Canda. 74

Poster Hidrólisis enzimática de la lecitina de soja y girasol empleando fosfolipasas.
Autores: María Cecilia Penci, Diana Teresita Constenla, y Amalia Antonia Carelli. 76

Oral Lecitinas hidrolizadas de girasol mediante fosfolipasas A2 de diferente origen. Aplicación como agentes emulsificantes.
Autores: Darío Cabezas; Mabel Tomás; Ricardo Madoery y Bernd Diehl. 79

Poster Encapsulacion por liofilización de oleoresina de astaxantina obtenida de Haematococcus pluvialis con almidón modificado.
Bustamante A, Masson, L Chavez J y Roberto P. Velasco J y Dobarganes M. 82

Poster Interesterificación enzimática: punto de fusión y formación de subproductos.
Autores: Consuelo Pacheco, Guillermo Crapiste y María Elena Carrín. 85

Oral Relación entre punto de fusión y composición química en productos de interesterificación.
Autores: Consuelo Pacheco; Guillermo Crapiste; María Elena Carrín. 87

Oral Acidólisis de aceite de girasol con lipasas de Rhizomucor miehei libre.
Autores: María Elena Carrín; Liliana Ceci y Camila Palla PLAPIQUI. 92

Oral Preparación de catalizadores enzimáticos para producir lípidos estructurados.
Autores: Camila Palla y María Elena Carrín. 90

Poster Transformaciones enzimáticos de grasas y aceites: avaluación da enzima fap-15 frente a diferentes sustratos.
Mariéli Milanesi Ceolin, Rosana de Cássia de Souza Schneider y Valeriano A. Corbellini, Andreia Mahl y Régis da Silva Pereira. 94

Poster Verificación de la eficiencia de una red neuronal para formular grasas especiales a partir de grasas interesterificadas soja-soja.
Kelly Moreyra Gandra; Rita De Kassia Almeida Garcia; Jane Mara Block. 96

Poster Operación de una red neuronal para formulación de blends para margarinas cero trans a partir de gorduras interesteresterificadas soja-soja.
Rita de Kassia de Almeida Garica, Kelly Moreira Granda y Daniel Barrera Arellano, Jane Mara Block. 99

Poster Condiciones de PH y temperatura que maximizan la productividad volumétrica del ácido docosahexaenoico (DHA) en el cultivo de schizochytrium limacinum sr-21.
Autores: Flavio Benjamín Rodríguez Garay;Juan Carlos Gentina Morales y Maria Elvira Zúñiga Hansen. 101

Poster Bioconversión de fosfolípidos: control biofísico en la catálisis por fosfolipasa a2 de soja (glycine max).
Autores: Ricardo Román Madoery y Mariana Cecilia Minchiotti. 104

Oral Potenciales aplicaciones del pellet de girasol como fuente de proteínas en la industria alimentaria y de packaging.
Autores: Pablo Salgado; Sara Molina Ortiz; Silvana Petruccelli y Adriana Mauri. 106

Oral Optimización de un proceso de hidrólisis enzimática de lecitinas nativas de girasol mediante fosfolipasas A2 utilizando MSR.
Autores: Darío Cabezas; Mabel Tomás; Ricardo Madoery. 108

Poster Influencia de la fase grasa en los atributos de calidad de emulsiones cárnicas (tipo paté) durante su almacenamiento refrigerado.
Autores: Ana M Terrasa, Marina Dello Staffolo y Mabel C Tomas. 111

Poster Producción de micropartículas lipídicas por “Spray chilling con mesclas binárias de ácido oleico y triestearina de soja”.
Autores: Marilene D.M.M. Ribeiro, Carlos R.F. Grosso, Daniel Barrera-Arellano. 114

Crushing

Oral Simulación de la extracción de aceite de girasol.
Autores: Érica Raquel Baümler PLAPIQUI (UNS-CONICET). 116

Poster Compresión de laminado de soja: identificación del comportamiento para el diseño de extrusores.
Autores: Beatriz Maroto, Celso Camusso, Patricia Montoya y Florencia Grasso. 120

Poster Selección del contenido de humedad óptimo para el descascarado de granos de girasol de cáscara negra.
Autores: Ulises Santos; Karina de Figueiredo; Isabel C. Riccobene; Susana M. Nolasco. 122

Poster Extracción por solvente de aceite de girasol en un extractor de lecho empacado.
Autores: Cingolani C, Carrín ME y Carelli A. 125

Poster Estudio del efecto del pretratamiento hidrotérmico sobre el rendimiento y calidad de aceites de canola y girasol.
Margarita Andrea Burnet, María Belén Fernández, Susana María Nolasco, Guillermo Héctor Crapiste. 127

Diversidad de aceites

Poster Caracterización química del aceite de la semilla de Palma Coroba (Attalea macrolepis). Obtenido por tres métodos.
Autores: Rafael Alemán, Douglas Belén, Karina Pino, José Cermeño. 129

Poster La Palma Coroba (Attalea macrolepis) una alternativa oleífera autóctona en Venezuela.
Autores: Karina Pino, Ciro Basanta, Rafael Alemán, Luis Jiménez, Douglas Belén. 131

Poster Estabilización de aceite de pescado por medio de antioxidantes naturales.
Autores: Claudio Méndez R., Lilia Masson S. y Paula Jiménez P. 134

Poster Obtención de aceite de semillas de tabaco (Nicotiana tabacum).
Autores: Rosana de Cássia de Souza Schneider, Wiliam L. Schmatz, A. Losekann Rosa, William L. Teixeira da Silva. 137

Poster Contenido y composición de aceite de frutos de cártamo durante distintas etapas de su maduración.
Autores: Elena Carrín, Diana Constenla, Lilia Lindström, M. Clara Franchini y Andrea Flemmer. 139

Poster Caracterización del aceite de las semillas de lulo (Solanum Quitoense l) y evaluación de su actividad antioxidante.
Autores: Gloria Guerrero, Javier Jurado Rosero, Lilia Vanessa Muñoz. 141

Poster Caracterización de la grasa de Cupuassu (Theobroma grandiflorum) obtenida por extracción.
Autores: Mecánica Andrade, Leônidas; weber, Jucieli; Fuentes, Paula H. A.; Block, Jane Mara. 144

Oral Estudio de la composición de los ácidos grasos del aceite de pescado refinado producido en la Argentina durante el año 2008.
Autores: Silvana Guccione; Ricardo Jorge Menichelli y Juan Carlos Carrizo. 147

Poster Rendimiento y calidad en genotipos comerciales de canola (Brassica napus L) disponibles en Argentina.
Autores: María Belén Agosti, Nora Gómez, Pilar Vilariño, Déborah Rondanini, Daniel Miralles. 150

Poster Evaluation of the antioxidant activity of Cupuassu (Theobroma Grandiflorum) shell and kernel cake extracts.
Autores: Graciela L. da Silva, Ana C. Pinheiro do Pradoa; Daniel Barrera Arellano, Sandra R.S. Ferreira and Jane M. Block. 152

Poster Estudio físico-químico y de estabilidad del aceite de nuez de macadamia tetraphylla cultivada en la región cafetera colombiana.
Autores: Johanna Marcela Carvajal Jaramillo, David Fernando Bedoya Martínez y Gloria Edith Guerrero Alvarez. 155

Poster Caracterización del aceite de nuez de Macadamia Integrifolia Clon Haes 344 cultivada en el eje cafeterero colombiano.
Autores: Gloria Guerrero, Janet Cifuentes Marín. 158

Poster Obtención y caracterización del aceite del hígado de pota (dosidicus gigas).
Autores: Miguel Albrecht-Ruiz, Guido Baltuano Elías y Miguel Gallo Seminario. 161

Nutrición y salud

Oral Efecto de las pasturas sobre el contenido de grasa subcutánea e intramuscular y el perfil lipídico del tejido adiposo de cobertura de cerdos en engorde.
Autores: María Antonia Grompone; Nahir Urruzola; Ana Echenique y Gustavo Capra. 163

Oral Propiedades fisicoquímicas y funcionales de diversas harinas de chía (Salvia hispanica L.).
Autores: Susana Nolasco ; Mabel Tomás y Marianela Capitani. 166

Oral Evaluación del poder antioxidante de un concentrado de orizanoles obtenido de borras de neutralización del aceite de salvado de arroz.
Autores: Iván Jachmanián*; Mercedes Moltini; Noelia Ferreira; Bruno Irigaray y María A. Grompone. 168

Oral Valorización del sebo vacuno mediante su interesterificación enzimática con aceite de girasol de alto oleico.
Autores: Nadia Segura; María A. Grompone y Iván Jachmanián. 171

Poster Perfil nutricional de barras de cereales comerciales según distribución energética de las grasas.
Autores: Giacomino, S.M; Pellegrino, N.; Olivera Carrión M. 174

Oral Iniciativa "America libre de grasas trans".
Comisión de trabajo en Argentina: Elizabeth Kleiman, Eliana Coria y colaboradores: Mónica Carles, Mario Virgilini, Sebastián Laspiur, Elsa Longo, Ana Biglieri, Beatriz Llorens, Natalia Cotton, Eliana Tomchinsky, Alicia Lopresti, Saúl Flores, Enrique Moreno, Ricardo Pollak, María Florencia Maccagno, Horacio Belcuore.
Representa Comisión de Trabajo: Eliana Coria 177

Oral Tendencias de los sistemas de producción de carne hacia perfiles lípidos más saludables.
Autor: Pilar García (INTA). 179

Oliva

Poster Caracterización sensorial de los aceites de oliva de la provincia de San Juan. Argentina.
Autores: Turcato Adriana R., Mattar Susana. 183

Oral Estabilidad oxidativa y composición de aceites de oliva de arbequina de distintas regiones de Argentina.
Autores: Amalia Carelli y Liliana Ceci. 187

Oral Calidad de aceites de oliva virgen afectados por la temperatura de amasado y el almacenamiento prolongado.
Autores: Gabriel Mateos; Bracco Sanchez C.I.; Guzzonatto R.; Ruiz D.; Deborah Rondanini y Castro D.N. 191

Oral Calidad de los Aceites de oliva virgen elaborados en La Rioja, noroeste de Argentina.
Autores : Deborah Rondanini ; D.N. Castro ; P. Searles y M.C. Rousseaux y D. Del Carril. 194

Poster Validación de una metodología para la determinación de polifenoles totales por HPLC con detector de arreglo de diodo, en un aceite de oliva extra virgen mono varietal.
Autores: Nalda Romero, Patricia Escobar, Paz Robert, Pablo Richter y Gloria Portilla. 197

Oral Perfil de tocoferoles de aceites de oliva monovarietales extra virgen chilenos.
Autores : Gloria Portilla; B. Sepulveda; C. Díaz; Paz Robert y V. Jofre. 199

Oral Herramientas para optimizar el proceso de extracción de aceite de oliva.
Autor: María Lourdes Toujas. 201

Poster Comparación entre la determinación del contenido de aceite y humedad en pasta de aceitunas y orujo por medio de la resonancia magnética nuclear (RMN) con el método estándar y un método innovador sin secado previo de la muestra.
Autores: Carpinella M., Medina M., Tristán Osán, Cerioni L.C., Albert M.G. y Pusiol D. 203

Oral Determinación del momento oportuno de cosecha para variedades de olivos en el valle de Poman-Catamarca.
Autores: Juan Carlos Benedetto y Julio Daniel Olas. 205

Oxidación

Poster Efecto protector de los antioxidantes fenólicos del aceite de chía.
Autor: Leonardo Lew. 208

Oral Calidad de las papas fritas chips que se comercializan en Uruguay.
Autores: Alba Y. Pinchak, María José Pardo, Nahir Urruzola y María A. Grompone, María del Carmen Dobarganes. 210

Poster Antioxidant activity ofpecan nut (carya illinoinensis (Wangenh.) C. Koch) Shell Tea and natural tocopherols measured in Vitro.
Autores: Analu M. Aragão, Roseane Fett, and Jane M. Block, Ana Cristina Pinheiro do Prado, Daniel Barrera-Arellano. 213

Poster Análisis de calidad del aceite durante el freído por inmersión viable para pequeñas y medianas empresas.
Autores: Paulo César Narváez Rincón, Efraín Hisnardo Rojas Uribe. 215

Oral Efecto de la adición de antioxidantes naturales (extracto de romero y tocoferoles) en la estabilidad oxidativa del aceite de chía (Salvia hispanica L.).
Autores: Mabel Tomás; Susana Nolasco y Vanesa Ixtaina. 217

Poster Evaluación de la calidad de los aceite de fritura utilizados en restaurantes de Florianópolis - SC-brasil.
Autores: Furquim, Carolina; Bittencourt , Juliana C, Mattioni Bruna, Elinete E. 220

Oral Calidad del aceite de palma empleado en la fritura del acarajé.
Autores: Deusdelia Teixeira de Almeida; Fabiana Martins Curvelo; Walison Fábio Rogério; Itaciara Larroza Nunes; Luis Fernandes Pereira Santos; Márcia Matos Filgueiras; Sabrina Feitosa; Mariana Martins Magalhães de Souza. 223

Poster Efecto de extractos de hoja de palto (Persea americana) en la estabilidad oxidativa de aceites de distinta instauración.
Jiménez P., Masson , L., Robert, P., y Romero, N. 226

Oral Efecto de diferentes procesos aplicados a la semilla de chía sobre la composición de ácidos grasos y estabilidad oxidativa en carne de pollo.
Autores: Bernardo Iglesias; Jorge Azcona; Charrierre M V; CI Gallinger; A. Descalzo y P. García. 229

Poster Evaluación de las técnicas de fritura del Acarajé.
Autores: Fabiana Martins Curvelo; Deusdelia Teixeira de Almeida ; Walison Fábio Rogério; Itaciara Larroza Nunes; Laís Borges Lourenço; Ismara Santos Rocha; Rita de Cássia Pereira de Souza. 232

Poster Oxidación de lípidos durante el salado-madurado de anchoita y su relación con el desarrollo de color y otras características sensoriales.
Autores: Czerner, Marina; Tomás, Mabel C. y Yeannes, María I. 234

Refinación

Oral Comparación del método tradicional de refinación alcalina con un método alternativo para conservar los orizanoles en el aceite de salvado de arroz.
Autores: Bruno Irigaray ; Iván Jachmanián y María A. Grompone. 237

Poster Oil yield improvement by enzymatic water degumming.
Autor: Jorn Borch Soe. 240

Poster Efecto de la cinética de isomerización en la desodorización de aceite de girasol.
Autores: Mateos, Lorena Elisabet y Crapiste Guillermo Héctor. 243

Oral Refinación de aceite de soja con alto contenido de clorofila.
Autor: Víctor Manuel Villa Salinas. 245

Tecnologías emergentes

Oral Análisis y caracterización integral de aceites de jojoba y girasol para su empleo en formulaciones de aceites lubricantes industriales.
Autores: Jorge A. Maurino y Lorena Tobares; Carlos Perez; Miguel A. Baltanás; Carlos A. Guzmán. 247

Poster Obtención de fluidos dieléctricos refrigerantes biodegradables (fdrbio), para uso en transformadores de tensión.
Alonso, Américo Ferrayoli y Carlos Lezama, Rubén Bozzano, Natalia Monier y Anahí Montial. 250

Oral Self-organized wireless netowrks for measure in industrial plants.
Christian Cacciavilliani. 252

Oral Mantenimiento, Chequeo y optimización de los sistemas de vacío conducen a importantes ahorros de energía.
Autor: Marta Fraguglia. 256